air-o-steam: 6xGN1/1 - verze A - (EL)

- konvektomaty Electrolux air-o-steam® v ovládací úrovni A: konvektomaty s bojlerovým vyvíječem páry, programovatelné.
- AIR-O-CLIMA: měření a regulace skutečné vlhkosti v komoře pomocí LAMBDA Sondy (PATENTOVÁNO) zaručuje konstantní a vždy opakovatelné výsledky pečení bez závislosti na množství pokrmu v komoře a obsahu vody v surovině. Možnost řízení vlhkosti i při horkovzdušném cyklu - tzv. systém zbytkové vlhkosti.
- AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO.
- AIR-O-CLEAN: integrovaný, automatický systém MYTÍ komory, 4 přednastavené mycí programy různé intenzity a 1 poloautomatický cyklus čištění.
- Speciální program LTC - nízkoteplotní pečení s extra nízkými váhovými úbytky (PATENTOVÁNO).
- Plná programovatelnost, komunikace v ČJ - 100 volných programů se 7 fázemi, min. 20 přednastavených receptů.
- Pokrmová sonda se 6ti měřícími body a korekcí proti nesprávnému zasunutí
- Další funkce: automatické zchlazení, automatické předehřívání
- Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy.
- Možnost napojení na počítačový systém HACCP nebo na HACCP tiskárnu.
- Možnost správy knihovny receptů pomocí programu AOS-Manager

Popis	Kód / Model	sk. / CZK
Parní konvektomat Air-O-Steam, elektrický, 6xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob, rozteč plechů - 65mm, verze A - programovatelná (Air-O-Clima, Air-O-Clean), v ceně vnitřní vedení GN nádob a navinovací sprcha 10.1 kW el. 400V 3N 50/60 Hz DxHxV mm 898×915×808 mm Váha kg: 151 cbm 1.0 HACCP 2	**267000** AOS061EAA1	**1,0** **229.000,00**
Parní konvektomat Air-O-Steam, elektrický, 5xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob, rozteč plechů - 80mm, verze A - programovatelná (Air-O-Clima, Air-O-Clean), v ceně zavážecí klec a navinovací sprcha 10.1 kW el. 400V 3N 50/60 Hz DxHxV mm 898×915×808 mm Váha kg: 151 cbm 1.0 **Příslušenství v ceně:** 922008 Zavážecí klec (vč. koleček) - 5xGN1/1 - rozteč 80mm 1 HACCP 3	**267010** AOS061EAH1	**1,0** **229.000,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 6&10 GN1/1 podélné, bez ventilátoru. DxHxV mm 895×1220×400 mm Váha kg: 55 cbm 0.79	**640791** KLW610GEM	**2,0** **28.000,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 6&10 GN1/1 podélné, s ventilátorem a vlhkostní sondou pro automatickou regulaci otáček, vč.filtrů. 0.42 kW el. 220...240V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 895×1220×400 mm Váha kg: 68 cbm 0.79	**640792** KLWV610GEM	**2,0** **51.500,00**

air-o-steam: 6xGN1/1 - verze A - (PL)

- konvektomaty Electrolux air-o-steam® v ovládací úrovni A: konvektomaty s bojlerovým vyvíječem páry, programovatelné.
- AIR-O-CLIMA: měření a regulace skutečné vlhkosti v komoře pomocí LAMBDA Sondy (PATENTOVÁNO) zaručuje konstantní a vždy opakovatelné výsledky pečení bez závislosti na množství pokrmu v komoře a obsahu vody v surovině. Možnost řízení vlhkosti i při horkovzdušném cyklu - tzv. systém zbytkové vlhkosti.
- AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO.
- AIR-O-CLEAN: integrovaný, automatický systém MYTÍ komory, 4 přednastavené mycí programy různé intenzity a 1 poloautomatický cyklus čištění.
- Speciální program LTC - nízkoteplotní pečení s extra nízkými váhovými úbytky (PATENTOVÁNO).
- Plná programovatelnost, komunikace v ČJ - 100 volných programů se 7 fázemi, min. 20 přednastavených receptů.
- Pokrmová sonda se 6ti měřícími body a korekcí proti nesprávnému zasunutí
- Další funkce: automatické zchlazení, automatické předehřívání
- Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy.
- Možnost napojení na počítačový systém HACCP nebo na HACCP tiskárnu.
- Možnost správy knihovny receptů pomocí programu AOS-Manager
- Plynové hořáky s extra nízkou emisí spalin (PATENTOVÁNO, certifikace GasTec France).

Popis	Kód / Model		sk. / CZK
Parní konvektomat Air-O-Steam, plynový, 6xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob, rozteč plechů - 65mm, verze A - programovatelná (Air-O-Clima, Air-O-Clean), v ceně vnitřní vedení GN nádob a navinovací sprcha 17.0 kW pl. 0.25 kW el. 230V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 898×915×808 mm Váha kg: 165 cbm 1.0	**267500** AOS061GAG1		**1,0** **285.000,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 6&10 GN1/1 podélné, bez ventilátoru. DxHxV mm 895×1220×400 mm Váha kg: 55 cbm 0.79	**640791** KLW610GEM		**2,0** **28.000,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 6&10 GN1/1 podélné, s ventilátorem a vlhkostní sondou pro automatickou regulaci otáček, vč.filtrů. 0.42 kW el. 220...240V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 895×1220×400 mm Váha kg: 68 cbm 0.79	**640792** KLWV610GEM		**2,0** **51.500,00**

air-o-steam: 6xGN1/1 - verze B - (EL)

- Konvektomaty Electrolux air-o-steam® v ovládací úrovni B: konvektomaty s bojlerovým vyvíječem páry a možností pečení ve 2 fázích s odděleným nastavením.
- Měření a regulace vlhkosti pomocí technologie By-Pass, která zároveň přispívá ke snížení spotřeby vody a energie. (PATENTOVÁNO)
- AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO.
- Varné režimy: pára (100°C), nízkoteplotní regulovaná pára (25-99°C), superpřehřátá pára (101-130°C), horký vzduch (25-300°C), kombinovaný režim (25-250°C), banketová regenerace, Eco-Delta pečení
- Další funkce: poloviční výkon, poloviční otáčky ventilátoru, pulsní otáčky (udržovací program Hold), automatické zchlazení, automatické předehřívání, poloautomatický cyklus čištění, funkce okamžitého zvýšení vlhkosti pomocí jednoho tlačítka.
- Současné zobrazení nastavených a aktuálních hodnot teploty a času. Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy. Halogenové osvětlení komory. Možnost napojení na počítačový systém HACCP nebo na HACCP tiskárnu.

Popis	Kód / Model	sk. / CZK
Parní konvektomat Air-O-Steam, elektrický, 6xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob, ovládací verze B (2 stupňové vaření). V ceně vnitřní vedení GN nádob 10.1 kW el. 400V 3N 50/60 Hz DxHxV mm 898×915×808 mm Váha kg: 151 cbm 1.0 HACCP 3	**268000** AOS061EBA1	**1,0** **173.400,00**
Parní konvektomat Air-O-Steam, elektrický, 5xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob - rozteč 80mm, ovládací verze B (2 stupňové vaření). V ceně zavážecí klec 10.1 kW el. 400V 3N 50/60 Hz DxHxV mm 898×915×808 mm Váha kg: 151 cbm 1.0 **Příslušenství v ceně:** 922008 Zavážecí klec (vč. koleček) - 5xGN1/1 - rozteč 80mm 1 HACCP 3	**268010** AOS061EBH1	**1,0** **188.050,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 6&10 GN1/1 podélné, bez ventilátoru. DxHxV mm 895×1220×400 mm Váha kg: 55 cbm 0.79	**640791** KLW610GEM	**2,0** **28.000,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 6&10 GN1/1 podélné, s ventilátorem a vlhkostní sondou pro automatickou regulaci otáček, vč.filtrů. 0.42 kW el. 220...240V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 895×1220×400 mm Váha kg: 68 cbm 0.79	**640792** KLWV610GEM	**2,0** **51.500,00**

Verze B umožňuje std. použít sprchu pro boční montáž (extra příslušenství). V případě požadavku na navinovací sprchu je zapotřebi objednat jako Speciál.

air-o-steam: 6xGN1/1 - verze B - (PL)

- Konvektomaty Electrolux air-o-steam® v ovládací úrovni B: konvektomaty s bojlerovým vyvíječem páry a možností pečení ve 2 fázích s odděleným nastavením.
- Měření a regulace vlhkosti pomocí technologie By-Pass, která zároveň přispívá ke snížení spotřeby vody a energie. (PATENTOVÁNO)
- AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO.
- Varné režimy: pára (100°C), nízkoteplotní regulovaná pára (25-99°C), superpřehřátá pára (101-130°C), horký vzduch (25-300°C), kombinovaný režim (25-250°C), banketová regenerace, Eco-Delta pečení
- Další funkce: poloviční výkon, poloviční otáčky ventilátoru, pulsní otáčky (udržovací program Hold), automatické zchlazení, automatické předehřívání, poloautomatický cyklus čištění, funkce okamžitého zvýšení vlhkosti pomocí jednoho tlačítka.
- Současné zobrazení nastavených a aktuálních hodnot teploty a času. Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy. Halogenové osvětlení komory. Možnost napojení na počítačový systém HACCP nebo na HACCP tiskárnu.
- Plynové hořáky s extra nízkou emisí spalin (PATENTOVÁNO, certifikace GasTec France).

Popis	Kód / Model		sk. / CZK
Parní konvektomat Air-O-Steam, plynový, 6xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob, rozteč plechů - 65mm, verze B (2 stupňové vaření). V ceně vnitřní vedení GN nádob 17.0 kW pl. 0.25 kW el. 230V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 898×915×808 mm Váha kg: 165 cbm 1.0	**268500** AOS061GBG1		**1,0** **231.300,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 6&10 GN1/1 podélné, bez ventilátoru. DxHxV mm 895×1220×400 mm Váha kg: 55 cbm 0.79	**640791** KLW610GEM		**2,0** **28.000,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 6&10 GN1/1 podélné, s ventilátorem a vlhkostní sondou pro automatickou regulaci otáček, vč.filtrů. 0.42 kW el. 220...240V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 895×1220×400 mm Váha kg: 68 cbm 0.79	**640792** KLWV610GEM		**2,0** **51.500,00**
Verze B umožňuje std. použít sprchu pro boční montáž (extra příslušenství). V případě požadavku na navinovací sprchu je zapotřebi objednat jako Speciál.			

příslušenství pro air-o-steam 6xGN1/1

Popis	Kód / Model	sk. / CZK	
Zavážecí vozík pro konvektomaty Air-O-Steam 6&10GN1/1 DxHxV mm 400×790×952 mm Váha kg: 20 cbm 0.1	**922004** CCAC01	**2,0** **16.840,00**	
Zavážecí klec (vč. koleček) - 6xGN1/1 - rozteč 63mm DxHxV mm 353×551×460 mm Váha kg: 6 cbm 0.14	**922005** CCAC02	**2,0** **9.750,00**	
Zavážecí klec (vč. koleček) - 5xGN1/1 - rozteč 80mm DxHxV mm 353×551×460 mm Váha kg: 6 cbm 0.14	**922008** CCAC05	**2,0** **9.920,00**	
Klec na 5 pekařských plechů 40x60cm - pro konvektomaty 6xGN1/1 - rozteč 80mm, včetně koleček. DxHxV mm 428×608×465 mm Váha kg: 6 cbm 0.16	**922065** AOSAC35	**2,0** **11.200,00**	
Zvýšení podestavby pro konvektomaty air-o-steam® 6xGN1/1 osazené originální digestoří. DxHxV mm 854×691×400 mm Váha kg: 8 cbm 0.24	**922087** AOSAC56	**2,0** **6.560,00**	
Vedení plechů pro podestavbu 6-10xGN1/1 - Air-O-Steam DxHxV mm 23×657×478 mm Váha kg: 5 cbm 0.01	**922021** AOSAC12	**2,0** **5.410,00**	
Sada koleček pro podestavbu konvektomatů Air-O-Steam 6&10xGN1/1 DxHxV mm 100×85×158 mm Váha kg: 4 cbm 0.05	**922003** AOSAC03	**2,0** **2.170,00**	
Sada 4 stavitelných nohou pro Air-O-Steam 6&10x1/1GN DxHxV mm 74×74×174 mm Váha kg: 2	**922012** AOSAC04	**2,0** **1.150,00**	
Otevřená podestavba s vedením na GN nádoby, pro konvektomaty Air-O-Steam 6&10xGN1/1 DxHxV mm 891×762×803 mm Váha kg: 35 cbm 0.7	**922195** AOSQAC01	**2,0** **12.750,00**	

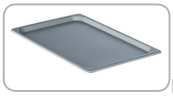
►►

Electrolux, s.r.o. Praha si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění. Edice 02/2009.

air-o-steam

air-o-steam: 6 GN 1/1

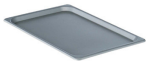
◄◄(příslušenství pro air-o-steam 6xGN1/1)

Popis	Kód / Model		sk. / CZK	
Skříňová podestavba, pro konvektomaty Air-O-Steam 6&10xGN1/1 DxHxV mm 897×845×803 mm Váha kg: 80 cbm 1.07	**922196** AOSQAC02		**2,0** **36.940,00**	
Vyhřívaná podestavba pro konvektomaty Air-O-Steam 6&10xGN1/1. DxHxV mm 897×845×803 mm Váha kg: 96 cbm 0.88	**922197** AOSQAC07		**2,0** **73.920,00**	
Nerezový rošt GN 1/1 - sada 2 kusů, pro parní konvektomaty DxHxV mm 325×530×12 mm Váha kg: 2 cbm 0.01	**922017** AOSAC09		**2,0** **1.400,00**	
Tukový filtr pro konvektomaty 6xGN 1/1 DxHxV mm 450×360×60 mm Váha kg: 3 cbm 0.01	**922177** OAC54		**2,0** **2.460,00**	
Sprcha pro konvektomaty - pro boční montáž ke konvektomatům, vhodná pro všechny typy konvektomatů DxHxV mm 220×220×220 mm Váha kg: 2 cbm 0.01	**922171** OAC71		**2,0** **4.130,00**	
Rošt na pečení celých kuřat - sada 2 kusů (GN1/1) - až pro 8 kusů kuřat o normované váze 1.2kg na jeden rošt DxHxV mm 325×530×152 mm Váha kg: 3 cbm 0.03	**922036** 2GR118C		**2,0** **2.320,00**	
Rošt na pečení celých kuřat, GN1/1 - až pro 8 kusů kuřat o normované váze 1.2kg na jeden rošt DxHxV mm 325×530×152 mm Váha kg: 2 cbm 0.03	**922266** 1GR118C		**2,0** **1.160,00**	
Slučovač tahu pro plynové konvektomaty s bojlerovým vyvíjením páry i pro nástřikové s ISG systémem. Průměr výstupní napojovací trubky - 200mm. DxHxV mm 480×284×255 mm Váha kg: 6 cbm 0.03	**922235** FLUECOND		**2,0** **8.950,00**	
Nádoba GN1/1-20mm, nepřilnavý povrch DxHxV mm 530×330×20 mm Váha kg: 1	**922090** UPAN20		**2,0** **2.300,00**	

►►

Electrolux, s.r.o. Praha si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění. Edice 02/2009.

◄◄(příslušenství pro air-o-steam 6xGN1/1)

Popis	Kód / Model	sk. / CZK	
Nádoba GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch DxHxV mm 530×330×40 mm Váha kg: 1 cbm 0.01	**922091** UPAN40	**2,0** **2.620,00**	
Nádoba GN1/1-65mm, nepřilnavý povrch DxHxV mm 530×330×65 mm Váha kg: 1 cbm 0.01	**922092** UPAN65	**2,0** **2.850,00**	
Grilovací rošt, hliníkový, rozměr GN1/1, pro použití v konvektomatech DxHxV mm 325×530×12 mm Váha kg: 2 cbm 0.01	**922093** OGR11	**2,0** **2.640,00**	
Plech (600x400x38), perforovaný v 5ti řadách (např. pro 5 baget), hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou. DxHxV mm 400×600×38 mm Váha kg: 3 cbm 0.01	**922189** BTL5CBPA	**2,0** **980,00**	
Plech (400x600x20), uzavřený ze všech 4 stran, perforovaný, hliníkový DxHxV mm 400×600×20 mm Váha kg: 2	**922190** BT4EPA	**2,0** **550,00**	
Plech (400x600x20), uzavřený ze všech 4 stran, plný, hliníkový DxHxV mm 400×600×20 mm Váha kg: 2	**922191** BT4ENPA	**2,0** **500,00**	
Grilovací tál, GN1/1 - pro použití v konvektomatech. Oboustranné použití: vroubkovaná a hladká strana. Nepřilnavý povrch ze speciálního materiálu, který umožňuje i krájení přímo na plechu. Materiál chráněn patentem. DxHxV mm 325×530×5 mm Váha kg: 2 cbm 0.01	**922215** FRYGRID11	**2,0** **2.320,00**	
Tepelné odstínění ovládacích panelů konvektomatů v sestavě AIR-O-STEAM DUO v uspořádání 6xGN1/1 na 6xGN1/1 DxHxV mm 70×802×1540 mm Váha kg: 17 cbm 0.09	**922244** OVSCRK66	**2,0** **16.470,00**	
Tepelné odstínění ovládacích panelů konvektomatů v sestavě AIR-O-STEAM DUO v uspořádání 6xGN1/1 na 10xGN1/1 DxHxV mm 70×802×1540 mm Váha kg: 19 cbm 0.1	**922245** OVSCRK610	**2,0** **17.490,00**	
Tepelné odstínění ovládacího panelu konvektomatů 6xGN1/1 DxHxV mm 70×802×680 mm Váha kg: 5 cbm 0.04	**922250** OVSCRK061	**2,0** **11.350,00**	
AIR-O-STEAM® DUO - sada pro sestavení PLYNOVÝCH konvektomatů AIR-O-STEAM® 6x1/1GN na 6x1/1GN nebo 10xGN1/1. Sada je určena pro dodatečné sestavení dvou samostatných konvektomatů. DxHxV mm 950×1050×178 mm Váha kg: 56 cbm 0.37	**922216** AOSAC65	**2,0** **33.320,00**	

►►

Electrolux, s.r.o. Praha si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění. Edice 02/2009.

air-o-steam

air-o-steam: 6 GN 1/1

◄◄(příslušenství pro air-o-steam 6xGN1/1)

Popis	Kód / Model		sk. / CZK
AIR-O-STEAM® DUO - sada pro sestavení ELEKTRICKÝCH konvektomatů AIR-O-STEAM® 6x1/1GN na 6x1/1GN nebo 10xGN1/1. Sada je určena pro dodatečné sestavení dvou samostatných konvektomatů. DxHxV mm 950×1050×178 mm Váha kg: 56 cbm 0.37	**922217** AOSAC66		**2,0** **28.470,00**
DUO KIT - sada pro sestavu konvektomatů air-o-steam. Složení sestavy: 6xGN1/1 (EL) na 10xGN2/1 (EL) DxHxV mm 950×1050×374 mm Váha kg: 56 cbm 0.37	**922221** STKELT12Q		**2,0** **23.560,00**
DUO KIT - sada pro sestavu konvektomatů air-o-steam. Složení sestavy: 6xGN1/1 (PL) na 10xGN2/1 (PL) DxHxV mm 950×1050×374 mm Váha kg: 56 cbm 0.37	**922222** STKGAS12Q		**2,0** **36.920,00**
Fritovací koše (sada 2 kusů) pro konvektomaty DxHxV mm 530×325×40 mm Váha kg: 2 cbm 0.02	**922239** OAC100		**2,0** **3.350,00**
Vodící lyžiny pro zavážení klece konvektomatů AOS 6&10xGN1/1 a madlo pro manipulací s klecí DxHxV mm 1×1×1 mm Váha kg: 5 cbm 0.02	**922074** AOSAC41		**2,0** **5.060,00**
Extra filtr elektroniky pro podélné konvektomaty velikost 6 & 10xGN1/1. Pro použití konvektomatu v obzvláště znečištěném prostředí např. moukou nebo tuky. DxHxV mm 287×68×15 mm Váha kg: 1	**922228** AIRF6101		**2,0** **1.130,00**
Systém dvoustupňového otevírání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1) DxHxV mm 15×52×15 mm	**922265** NSDOUBS		**2,0** **570,00**

Electrolux, s.r.o. Praha si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění. Edice 02/2009.

air-o-steam 10xGN1/1 - verze A - (EL)

- konvektomaty Electrolux air-o-steam® v ovládací úrovni A: konvektomaty s bojlerovým vyvíječem páry, programovatelné.
- AIR-O-CLIMA: měření a regulace skutečné vlhkosti v komoře pomocí LAMBDA Sondy (PATENTOVÁNO) zaručuje konstantní a vždy opakovatelné výsledky pečení bez závislosti na množství pokrmu v komoře a obsahu vody v surovině. Možnost řízení vlhkosti i při horkovzdušném cyklu - tzv. systém zbytkové vlhkosti.
- AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO.
- AIR-O-CLEAN: integrovaný, automatický systém MYTÍ komory, 4 přednastavené mycí programy různé intenzity a 1 poloautomatický cyklus čištění.
- Speciální program LTC - nízkoteplotní pečení s extra nízkými váhovými úbytky (PATENTOVÁNO).
- Plná programovatelnost, komunikace v ČJ - 100 volných programů se 7 fázemi, min. 20 přednastavených receptů.
- Pokrmová sonda se 6ti měřícími body a korekcí proti nesprávnému zasunutí
- Další funkce: automatické zchlazení, automatické předehřívání
- Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy.
- Možnost napojení na počítačový systém HACCP nebo na HACCP tiskárnu.
- Možnost správy knihovny receptů pomocí programu AOS-Manager

Popis	Kód / Model		sk. / CZK
Parní konvektomat Air-O-Steam, elektrický, 10xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob, rozteč plechů - 65mm, verze A - programovatelná (Air-O-Clima, Air-O-Clean), v ceně vnitřní vedení GN nádob a navinovací sprcha 17.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz DxHxV mm 898×915×1058 mm Váha kg: 176 cbm 1.19	**267002** AOS101EAA1		**1,0** **271.000,00**
Parní konvektomat Air-O-Steam, elektrický, 8xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob, rozteč plechů - 80mm, verze A - programovatelná (Air-O-Clima, Air-O-Clean), v ceně zavážecí klec a navinovací sprcha 17.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz DxHxV mm 898×915×1058 mm Váha kg: 176 cbm 1.19 **Příslušenství v ceně:** 922009 Zavážecí klec (vč. koleček) - 8xGN1/1 - rozteč 80mm 1	**267012** AOS101EAH1		**1,0** **271.000,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 6&10 GN1/1 podélné, bez ventilátoru. DxHxV mm 895×1220×400 mm Váha kg: 55 cbm 0.79	**640791** KLW610GEM		**2,0** **28.000,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 6&10 GN1/1 podélné, s ventilátorem a vlhkostní sondou pro automatickou regulaci otáček, vč.filtrů. 0.42 kW el. 220...240V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 895×1220×400 mm Váha kg: 68 cbm 0.79	**640792** KLWV610GEM		**2,0** **51.500,00**

air-o-steam 10xGN1/1 - verze A - (PL)

- konvektomaty Electrolux air-o-steam® v ovládací úrovni A: konvektomaty s bojlerovým vyvíječem páry, programovatelné.
- AIR-O-CLIMA: měření a regulace skutečné vlhkosti v komoře pomocí LAMBDA Sondy (PATENTOVÁNO) zaručuje konstantní a vždy opakovatelné výsledky pečení bez závislosti na množství pokrmu v komoře a obsahu vody v surovině. Možnost řízení vlhkosti i při horkovzdušném cyklu - tzv. systém zbytkové vlhkosti.
- AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO.
- AIR-O-CLEAN: integrovaný, automatický systém MYTÍ komory, 4 přednastavené mycí programy různé intenzity a 1 poloautomatický cyklus čištění.
- Speciální program LTC - nízkoteplotní pečení s extra nízkými váhovými úbytky (PATENTOVÁNO).
- Plná programovatelnost, komunikace v ČJ - 100 volných programů se 7 fázemi, min. 20 přednastavených receptů.
- Pokrmová sonda se 6ti měřícími body a korekcí proti nesprávnému zasunutí
- Další funkce: automatické zchlazení, automatické předehřívání
- Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy.
- Možnost napojení na počítačový systém HACCP nebo na HACCP tiskárnu.
- Možnost správy knihovny receptů pomocí programu AOS-Manager
- Plynové hořáky s extra nízkou emisí spalin (PATENTOVÁNO, certifikace GasTec France).

Popis	Kód / Model		sk. / CZK
Parní konvektomat Air-O-Steam, plynový, 10xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob, rozteč plechů - 65mm, verze A - programovatelná (Air-O-Clima, Air-O-Clean), v ceně vnitřní vedení GN nádob avinovací sprcha 35.0 kW pl. 0.3 kW el. 230V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 898×915×1058 mm Váha kg: 180 cbm 1.19	**267502** AOS101GAG1		**1,0** **329.000,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 6&10 GN1/1 podélné, bez ventilátoru. DxHxV mm 895×1220×400 mm Váha kg: 55 cbm 0.79	**640791** KLW610GEM		**2,0** **28.000,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 6&10 GN1/1 podélné, s ventilátorem a vlhkostní sondou pro automatickou regulaci otáček, vč.filtrů. 0.42 kW el. 220...240V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 895×1220×400 mm Váha kg: 68 cbm 0.79	**640792** KLWV610GEM		**2,0** **51.500,00**

air-o-steam 10xGN1/1 - verze B - (EL)

- Konvektomaty Electrolux air-o-steam® v ovládací úrovni B: konvektomaty s bojlerovým vyvíječem páry a možností pečení ve 2 fázích s odděleným nastavením.
- Měření a regulace vlhkosti pomocí technologie By-Pass, která zároveň přispívá ke snížení spotřeby vody a energie. (PATENTOVÁNO)
- AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO.
- Varné režimy: pára (100°C), nízkoteplotní regulovaná pára (25-99°C), superpřehřátá pára (101-130°C), horký vzduch (25-300°C), kombinovaný režim (25-250°C), banketová regenerace, Eco-Delta pečení
- Další funkce: poloviční výkon, poloviční otáčky ventilátoru, pulsní otáčky (udržovací program Hold), automatické zchlazení, automatické předehřívání, poloautomatický cyklus čištění, funkce okamžitého zvýšení vlhkosti pomocí jednoho tlačítka.
- Současné zobrazení nastavených a aktuálních hodnot teploty a času. Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy. Halogenové osvětlení komory. Možnost napojení na počítačový systém HACCP nebo na HACCP tiskárnu.

Popis	Kód / Model	sk. / CZK
Parní konvektomat Air-O-Steam, elektrický, 10xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob, ovládací verze B (2 stupňové vaření). V ceně vnitřní vedení GN nádob 17.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz DxHxV mm 898×915×1058 mm Váha kg: 176 cbm 1.19 HACCP 3	**268002** AOS101EBA1	**1,0** **205.000,00**
Parní konvektomat Air-O-Steam, elektrický, 8xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob - rozteč 80mm, ovládací verze B (2 stupňové vaření). V ceně zavážecí klec 17.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz DxHxV mm 898×915×1058 mm Váha kg: 176 cbm 1.19 **Příslušenství v ceně:** 922009 Zavážecí klec (vč. koleček) - 8xGN1/1 - rozteč 80mm 1 HACCP 3	**268012** AOS101EBH1	**1,0** **219.000,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 6&10 GN1/1 podélné, bez ventilátoru. DxHxV mm 895×1220×400 mm Váha kg: 55 cbm 0.79	**640791** KLW610GEM	**2,0** **28.000,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 6&10 GN1/1 podélné, s ventilátorem a vlhkostní sondou pro automatickou regulaci otáček, vč.filtrů. 0.42 kW el. 220...240V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 895×1220×400 mm Váha kg: 68 cbm 0.79	**640792** KLWV610GEM	**2,0** **51.500,00**

Verze B umožňuje std. použít sprchu pro boční montáž (extra příslušenství). V případě požadavku na navinovací sprchu je zapotřebi objednat jako Speciál.

Electrolux, s.r.o. Praha si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění. Edice 02/2009.

air-o-steam 10xGN1/1 - verze B - (PL)

- Konvektomaty Electrolux air-o-steam® v ovládací úrovni B: konvektomaty s bojlerovým vyvíječem páry a možností pečení ve 2 fázích s odděleným nastavením.
- Měření a regulace vlhkosti pomocí technologie By-Pass, která zároveň přispívá ke snížení spotřeby vody a energie. (PATENTOVÁNO)
- AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO.
- Varné režimy: pára (100°C), nízkoteplotní regulovaná pára (25-99°C), superpřehřátá pára (101-130°C), horký vzduch (25-300°C), kombinovaný režim (25-250°C), banketová regenerace, Eco-Delta pečení
- Další funkce: poloviční výkon, poloviční otáčky ventilátoru, pulsní otáčky (udržovací program Hold), automatické zchlazení, automatické předehřívání, poloautomatický cyklus čištění, funkce okamžitého zvýšení vlhkosti pomocí jednoho tlačítka.
- Současné zobrazení nastavených a aktuálních hodnot teploty a času. Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy. Halogenové osvětlení komory. Možnost napojení na počítačový systém HACCP nebo na HACCP tiskárnu.
- Plynové hořáky s extra nízkou emisí spalin (PATENTOVÁNO, certifikace GasTec France).

Popis	Kód / Model		sk. / CZK
Parní konvektomat Air-O-Steam, plynový, 10xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob, rozteč plechů - 65mm, verze B (2 stupňové vaření). V ceně vnitřní vedení GN nádob 35.0 kW pl. 0.3 kW el. 230V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 898×915×1058 mm Váha kg: 180 cbm 1.19	**268502** AOS101GBG1		**1,0** **271.020,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 6&10 GN1/1 podélné, bez ventilátoru. DxHxV mm 895×1220×400 mm Váha kg: 55 cbm 0.79	**640791** KLW610GEM		**2,0** **28.000,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 6&10 GN1/1 podélné, s ventilátorem a vlhkostní sondou pro automatickou regulaci otáček, vč.filtrů. 0.42 kW el. 220...240V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 895×1220×400 mm Váha kg: 68 cbm 0.79	**640792** KLWV610GEM		**2,0** **51.500,00**
Verze B umožňuje std. použít sprchu pro boční montáž (extra příslušenství). V případě požadavku na navinovací sprchu je zapotřebi objednat jako Speciál.			

příslušenství pro air-o-steam 10xGN1/1

Popis	Kód / Model	sk. / CZK	
Zavážecí vozík pro konvektomaty Air-O-Steam 6&10GN1/1 DxHxV mm 400×790×952 mm Váha kg: 20 cbm 0.1	**922004** CCAC01	**2,0** **16.840,00**	
Zavážecí klec (vč. koleček) - 10xGN1/1 - rozteč 63mm DxHxV mm 353×551×721 mm Váha kg: 8 cbm 0.14	**922006** CCAC03	**2,0** **11.860,00**	
Zavážecí klec (vč. koleček) - 8xGN1/1 - rozteč 80mm DxHxV mm 353×551×721 mm Váha kg: 8 cbm 0.14	**922009** CCAC06	**2,0** **12.050,00**	
Banketová klec na talíře pro Air-O-Steam 10XGN1/1 (kapacita 30 talířů) DxHxV mm 391×653×722 mm Váha kg: 16 cbm 0.21	**922015** CCAC09	**2,0** **20.240,00**	
Termoizolační plášť pro klec Air-O-Steam 10xGN1/1 DxHxV mm 388×658×720 mm Váha kg: 4 cbm 0.02	**922013** AOSAC05	**2,0** **23.220,00**	
Klec na 8 pekařských plechů 40x60cm - pro konvektomaty 10xGN1/1 - rozteč 80mm, včetně koleček. DxHxV mm 428×608×715 mm Váha kg: 8 cbm 0.22	**922066** AOSAC36	**2,0** **13.920,00**	
Banketová klec pro Air-O-Steam 10x1/1 - kapacita 23 talířů, rozteč 85mm DxHxV mm 391×653×722 mm Váha kg: 16 cbm 0.21	**922071** AOSAC33	**2,0** **18.330,00**	
Vodící lyžiny pro zavážení klece konvektomatů AOS 6&10xGN1/1 a madlo pro manipulací s klecí DxHxV mm 1×1×1 mm Váha kg: 5 cbm 0.02	**922074** AOSAC41	**2,0** **5.060,00**	
Vedení plechů pro podestavbu 6-10xGN1/1 - Air-O-Steam DxHxV mm 23×657×478 mm Váha kg: 5 cbm 0.01	**922021** AOSAC12	**2,0** **5.410,00**	

►►

Electrolux, s.r.o. Praha si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění. Edice 02/2009.

air-o-steam

air-o-steam: 10 GN 1/1

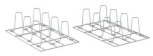
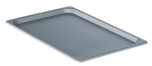
◄◄(příslušenství pro air-o-steam 10xGN1/1)

Popis	Kód / Model		sk. / CZK	
Sada koleček pro podestavbu konvektomatů Air-O-Steam 6&10xGN1/1 DxHxV mm 100×85×158 mm Váha kg: 4 cbm 0.05	**922003** AOSAC03		**2,0** **2.170,00**	
Sada 4 stavitelných nohou pro Air-O-Steam 6&10x1/1GN DxHxV mm 74×74×174 mm Váha kg: 2	**922012** AOSAC04		**2,0** **1.150,00**	
Otevřená podestavba s vedením na GN nádoby, pro konvektomaty Air-O-Steam 6&10xGN1/1 DxHxV mm 891×762×803 mm Váha kg: 35 cbm 0.7	**922195** AOSQAC01		**2,0** **12.750,00**	
Skříňová podestavba, pro konvektomaty Air-O-Steam 6&10xGN1/1 DxHxV mm 897×845×803 mm Váha kg: 80 cbm 1.07	**922196** AOSQAC02		**2,0** **36.940,00**	
Vyhřívaná podestavba pro konvektomaty Air-O-Steam 6&10xGN1/1. DxHxV mm 897×845×803 mm Váha kg: 96 cbm 0.88	**922197** AOSQAC07		**2,0** **73.920,00**	
Nerezový rošt GN 1/1 - sada 2 kusů, pro parní konvektomaty DxHxV mm 325×530×12 mm Váha kg: 2 cbm 0.01	**922017** AOSAC09		**2,0** **1.400,00**	
Tukový filtr pro konvektomaty 10xGN 1/1 a GN 2/1 DxHxV mm 620×490×100 mm Váha kg: 4 cbm 0.05	**922178** OAC55		**2,0** **3.460,00**	
Sprcha pro konvektomaty - pro boční montáž ke konvektomatům, vhodná pro všechny typy konvektomatů DxHxV mm 220×220×220 mm Váha kg: 2 cbm 0.01	**922171** OAC71		**2,0** **4.130,00**	
Rošt na pečení celých kuřat - sada 2 kusů (GN1/1) - až pro 8 kusů kuřat o normované váze 1.2kg na jeden rošt DxHxV mm 325×530×152 mm Váha kg: 3 cbm 0.03	**922036** 2GR118C		**2,0** **2.320,00**	

►►

Electrolux, s.r.o. Praha si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění. Edice 02/2009.

◄◄(příslušenství pro air-o-steam 10xGN1/1)

Popis	Kód / Model		sk. / CZK	
Rošt na pečení celých kuřat, GN1/1 - až pro 8 kusů kuřat o normované váze 1.2kg na jeden rošt DxHxV mm 325×530×152 mm Váha kg: 2 cbm 0.03	**922266** 1GR118C		**2,0** **1.160,00**	
Slučovač tahu pro plynové konvektomaty s bojlerovým vyvíjením páry i pro nástřikové s ISG systémem. Průměr výstupní napojovací trubky - 200mm. DxHxV mm 480×284×255 mm Váha kg: 6 cbm 0.03	**922235** FLUECOND		**2,0** **8.950,00**	
Nádoba GN1/1-20mm, nepřilnavý povrch DxHxV mm 530×330×20 mm Váha kg: 1	**922090** UPAN20		**2,0** **2.300,00**	
Nádoba GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch DxHxV mm 530×330×40 mm Váha kg: 1 cbm 0.01	**922091** UPAN40		**2,0** **2.620,00**	
Nádoba GN1/1-65mm, nepřilnavý povrch DxHxV mm 530×330×65 mm Váha kg: 1 cbm 0.01	**922092** UPAN65		**2,0** **2.850,00**	
Grilovací rošt, hliníkový, rozměr GN1/1, pro použití v konvektomatech DxHxV mm 325×530×12 mm Váha kg: 2 cbm 0.01	**922093** OGR11		**2,0** **2.640,00**	
Plech (600x400x38), perforovaný v 5ti řadách (např. pro 5 baget), hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou. DxHxV mm 400×600×38 mm Váha kg: 3 cbm 0.01	**922189** BTL5CBPA		**2,0** **980,00**	
Plech (400x600x20), uzavřený ze všech 4 stran, perforovaný, hliníkový DxHxV mm 400×600×20 mm Váha kg: 2	**922190** BT4EPA		**2,0** **550,00**	
Plech (400x600x20), uzavřený ze všech 4 stran, plný, hliníkový DxHxV mm 400×600×20 mm Váha kg: 2	**922191** BT4ENPA		**2,0** **500,00**	
Grilovací tál, GN1/1 - pro použití v konvektomatech. Oboustranné použití: vroubkovaná a hladká strana. Nepřilnavý povrch ze speciálního materiálu, který umožňuje i krájení přímo na plechu. Materiál chráněn patentem. DxHxV mm 325×530×5 mm Váha kg: 2 cbm 0.01	**922215** FRYGRID11		**2,0** **2.320,00**	

►►

Electrolux, s.r.o. Praha si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění. Edice 02/2009.

◄◄(příslušenství pro air-o-steam 10xGN1/1)

Popis	Kód / Model		sk. / CZK	
Fritovací koše (sada 2 kusů) pro konvektomaty DxHxV mm 530×325×40 mm Váha kg: 2 cbm 0.02	**922239** OAC100		**2,0** **3.350,00**	
AIR-O-STEAM® DUO - sada pro sestavení PLYNOVÝCH konvektomatů AIR-O-STEAM® 6x1/1GN na 6x1/1GN nebo 10xGN1/1. Sada je určena pro dodatečné sestavení dvou samostatných konvektomatů. DxHxV mm 950×1050×178 mm Váha kg: 56 cbm 0.37	**922216** AOSAC65		**2,0** **33.320,00**	
AIR-O-STEAM® DUO - sada pro sestavení ELEKTRICKÝCH konvektomatů AIR-O-STEAM® 6x1/1GN na 6x1/1GN nebo 10xGN1/1. Sada je určena pro dodatečné sestavení dvou samostatných konvektomatů. DxHxV mm 950×1050×178 mm Váha kg: 56 cbm 0.37	**922217** AOSAC66		**2,0** **28.470,00**	
Tepelné odstínění ovládacích panelů konvektomatů v sestavě AIR-O-STEAM DUO v uspořádání 6xGN1/1 na 10xGN1/1 DxHxV mm 70×802×1540 mm Váha kg: 19 cbm 0.1	**922245** OVSCRK610		**2,0** **17.490,00**	
Tepelné odstínění ovládacího panelu konvektomatů 10xGN1/1 DxHxV mm 70×802×930 mm Váha kg: 7 cbm 0.05	**922251** OVSCRK101		**2,0** **12.330,00**	
Systém dvoustupňového otevírání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1) DxHxV mm 15×52×15 mm	**922265** NSDOUBS		**2,0** **570,00**	
Extra filtr elektroniky pro podélné konvektomaty velikost 6 & 10xGN1/1. Pro použití konvektomatu v obzvláště znečištěném prostředí např. moukou nebo tuky. DxHxV mm 287×68×15 mm Váha kg: 1	**922228** AIRF6101		**2,0** **1.130,00**	

Electrolux, s.r.o. Praha si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění. Edice 02/2009.

air-o-steam 10xGN2/1 - verze A - (EL)

- konvektomaty Electrolux air-o-steam® v ovládací úrovni A: konvektomaty s bojlerovým vyvíječem páry, programovatelné.
- AIR-O-CLIMA: měření a regulace skutečné vlhkosti v komoře pomocí LAMBDA Sondy (PATENTOVÁNO) zaručuje konstantní a vždy opakovatelné výsledky pečení bez závislosti na množství pokrmu v komoře a obsahu vody v surovině. Možnost řízení vlhkosti i při horkovzdušném cyklu - tzv. systém zbytkové vlhkosti.
- AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO.
- AIR-O-CLEAN: integrovaný, automatický systém MYTÍ komory, 4 přednastavené mycí programy různé intenzity a 1 poloautomatický cyklus čištění.
- Speciální program LTC - nízkoteplotní pečení s extra nízkými váhovými úbytky (PATENTOVÁNO).
- Plná programovatelnost, komunikace v ČJ - 100 volných programů se 7 fázemi, min. 20 přednastavených receptů.
- Pokrmová sonda se 6ti měřícími body a korekcí proti nesprávnému zasunutí
- Další funkce: automatické zchlazení, automatické předehřívání
- Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy.
- Možnost napojení na počítačový systém HACCP nebo na HACCP tiskárnu.
- Možnost správy knihovny receptů pomocí programu AOS-Manager

Popis	Kód / Model		sk. / CZK
Parní konvektomat Air-O-Steam, elektrický, 10xGN2/1 s podélným ukládáním GN nádob, rozteč plechů - 65mm, verze A - programovatelná (Air-O-Clima, Air-O-Clean), v ceně vnitřní vedení GN nádob a navinovací sprcha 25.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz DxHxV mm 1208×1065×1058 mm Váha kg: 228 cbm 1.82	**267003** AOS102EAA1		**1,0** **330.470,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 10 GN2/1 podélné, bez ventilátoru. DxHxV mm 1205×1369×400 mm Váha kg: 55 cbm 1.17	**640793** KLW10GE21M		**2,0** **32.000,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 10 GN2/1 podélné, s ventilátorem a vlhkostní sondou pro automatickou regulaci otáček, vč.filtrů. 0.42 kW el. 220...240V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 1205×1369×400 mm Váha kg: 68 cbm 1.17	**640794** KLWV10GE2M		**2,0** **55.200,00**

air-o-steam 10xGN2/1 - verze A - (PL)

- konvektomaty Electrolux air-o-steam® v ovládací úrovni A: konvektomaty s bojlerovým vyvíječem páry, programovatelné.
- AIR-O-CLIMA: měření a regulace skutečné vlhkosti v komoře pomocí LAMBDA Sondy (PATENTOVÁNO) zaručuje konstantní a vždy opakovatelné výsledky pečení bez závislosti na množství pokrmu v komoře a obsahu vody v surovině. Možnost řízení vlhkosti i při horkovzdušném cyklu - tzv. systém zbytkové vlhkosti.
- AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO.
- AIR-O-CLEAN: integrovaný, automatický systém MYTÍ komory, 4 přednastavené mycí programy různé intenzity a 1 poloautomatický cyklus čištění.
- Speciální program LTC - nízkoteplotní pečení s extra nízkými váhovými úbytky (PATENTOVÁNO).
- Plná programovatelnost, komunikace v ČJ - 100 volných programů se 7 fázemi, min. 20 přednastavených receptů.
- Pokrmová sonda se 6ti měřícími body a korekcí proti nesprávnému zasunutí
- Další funkce: automatické zchlazení, automatické předehřívání
- Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy.
- Možnost napojení na počítačový systém HACCP nebo na HACCP tiskárnu.
- Možnost správy knihovny receptů pomocí programu AOS-Manager
- Plynové hořáky s extra nízkou emisí spalin (PATENTOVÁNO, certifikace GasTec France).

Popis	Kód / Model		sk. / CZK
Parní konvektomat Air-O-Steam, plynový, 10xGN2/1 s podélným ukládáním GN nádob, rozteč plechů - 65mm, verze A - programovatelná (Air-O-Clima, Air-O-Clean), v ceně vnitřní vedení GN nádob a navinovací sprcha 45.0 kW pl. 1.0 kW el. 230V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 1208×1065×1058 mm Váha kg: 229 cbm 1.82	**267503** AOS102GAG1		**1,0** **412.660,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 10 GN2/1 podélné, bez ventilátoru. DxHxV mm 1205×1369×400 mm Váha kg: 55 cbm 1.17	**640793** KLW10GE21M		**2,0** **32.000,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 10 GN2/1 podélné, s ventilátorem a vlhkostní sondou pro automatickou regulaci otáček, vč.filtrů. 0.42 kW el. 220...240V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 1205×1369×400 mm Váha kg: 68 cbm 1.17	**640794** KLWV10GE2M		**2,0** **55.200,00**

air-o-steam 10xGN2/1 - verze B - (EL)

- Konvektomaty Electrolux air-o-steam® v ovládací úrovni B: konvektomaty s bojlerovým vyvíječem páry a možností pečení ve 2 fázích s odděleným nastavením.
- Měření a regulace vlhkosti pomocí technologie By-Pass, která zároveň přispívá ke snížení spotřeby vody a energie. (PATENTOVÁNO)
- AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO.
- Varné režimy: pára (100°C), nízkoteplotní regulovaná pára (25-99°C), superpřehřátá pára (101-130°C), horký vzduch (25-300°C), kombinovaný režim (25-250°C), banketová regenerace, Eco-Delta pečení
- Další funkce: poloviční výkon, poloviční otáčky ventilátoru, pulsní otáčky (udržovací program Hold), automatické zchlazení, automatické předehřívání, poloautomatický cyklus čištění, funkce okamžitého zvýšení vlhkosti pomocí jednoho tlačítka.
- Současné zobrazení nastavených a aktuálních hodnot teploty a času. Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy. Halogenové osvětlení komory. Možnost napojení na počítačový systém HACCP nebo na HACCP tiskárnu.

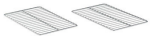
Popis	Kód / Model	sk. / CZK
Parní konvektomat Air-O-Steam, elektrický, 10xGN2/1 s podélným ukládáním GN nádob, ovládací verze B (2 stupňové vaření). V ceně vnitřní vedení GN nádob 25.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz DxHxV mm 1208×1065×1058 mm Váha kg: 228 cbm 1.82 HACCP 3	**268003** AOS102EBA1	**1,0** **282.300,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 10 GN2/1 podélné, bez ventilátoru. DxHxV mm 1205×1369×400 mm Váha kg: 55 cbm 1.17	**640793** KLW10GE21M	**2,0** **32.000,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 10 GN2/1 podélné, s ventilátorem a vlhkostní sondou pro automatickou regulaci otáček, vč.filtrů. 0.42 kW el. 220...240V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 1205×1369×400 mm Váha kg: 68 cbm 1.17	**640794** KLWV10GE2M	**2,0** **55.200,00**
Verze B umožňuje std. použít sprchu pro boční montáž (extra příslušenství). V případě požadavku na navinovací sprchu je zapotřebi objednat jako Speciál.		

air-o-steam 10xGN2/1 - verze B - (PL)

- Konvektomaty Electrolux air-o-steam® v ovládací úrovni B: konvektomaty s bojlerovým vyvíječem páry a možností pečení ve 2 fázích s odděleným nastavením.
- Měření a regulace vlhkosti pomocí technologie By-Pass, která zároveň přispívá ke snížení spotřeby vody a energie. (PATENTOVÁNO)
- AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO.
- Varné režimy: pára (100°C), nízkoteplotní regulovaná pára (25-99°C), superpřehřátá pára (101-130°C), horký vzduch (25-300°C), kombinovaný režim (25-250°C), banketová regenerace, Eco-Delta pečení
- Další funkce: poloviční výkon, poloviční otáčky ventilátoru, pulsní otáčky (udržovací program Hold), automatické zchlazení, automatické předehřívání, poloautomatický cyklus čištění, funkce okamžitého zvýšení vlhkosti pomocí jednoho tlačítka.
- Současné zobrazení nastavených a aktuálních hodnot teploty a času. Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy. Halogenové osvětlení komory. Možnost napojení na počítačový systém HACCP nebo na HACCP tiskárnu.
- Plynové hořáky s extra nízkou emisí spalin (PATENTOVÁNO, certifikace GasTec France).

Popis	Kód / Model		sk. / CZK
Parní konvektomat Air-O-Steam, plynový, 10xGN2/1 s podélným ukládáním GN nádob, rozteč plechů - 65mm, verze B (2 stupňové vaření). V ceně vnitřní vedení GN nádob 45.0 kW pl. 1.0 kW el. 230V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 1208×1065×1058 mm Váha kg: 229 cbm 1.82	**268503** AOS102GBG1		**1,0** **362.260,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 10 GN2/1 podélné, bez ventilátoru. DxHxV mm 1205×1369×400 mm Váha kg: 55 cbm 1.17	**640793** KLW10GE21M		**2,0** **32.000,00**
Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 10 GN2/1 podélné, s ventilátorem a vlhkostní sondou pro automatickou regulaci otáček, vč.filtrů. 0.42 kW el. 220...240V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 1205×1369×400 mm Váha kg: 68 cbm 1.17	**640794** KLWV10GE2M		**2,0** **55.200,00**
Verze B umožňuje std. použít sprchu pro boční montáž (extra příslušenství). V případě požadavku na navinovací sprchu je zapotřebi objednat jako Speciál.			

příslušenství pro air-o-steam 10xGN2/1

Popis	Kód / Model		sk. / CZK	
Zavážecí klec (vč. koleček) - 10xGN2/1 - rozteč 63mm DxHxV mm 558×624×721 mm Váha kg: 12 cbm 0.26	**922043** AOSAC19		**2,0** **14.080,00**	
Zavážecí klec (vč. koleček) - 8xGN2/1 - rozteč 80mm DxHxV mm 558×628×721 mm Váha kg: 11 cbm 0.3	**922045** AOSAC21		**2,0** **12.700,00**	
Klec na 8 pekařských plechů 40x60cm - pro konvektomaty 10xGN2/1 - rozteč 80mm, včetně koleček. DxHxV mm 558×628×721 mm Váha kg: 11 cbm 0.3	**922067** AOSAC37		**2,0** **16.510,00**	
Zavážecí vozík pro konvektomaty Air-O-Steam 10GN2/1 DxHxV mm 600×1010×945 mm Váha kg: 30 cbm 0.14	**922042** AOSAC18		**2,0** **24.700,00**	
Sada vodících lyžin a madla pro klec 10xGN2/1 DxHxV mm 493×851×40 mm Váha kg: 6 cbm 0.02	**922047** AOSAC23		**2,0** **8.620,00**	
Banketová klec na talíře pro Air-O-Steam 10XGN2/1 (kapacita 51 talířů) DxHxV mm 620×780×722 mm Váha kg: 30 cbm 0.46	**922052** AOSAC26		**2,0** **30.620,00**	
Termoizolační plášť pro klec Air-O-Steam 10xGN2/1 DxHxV mm 2225×2165×10 mm Váha kg: 8 cbm 0.04	**922048** AOSAC24		**2,0** **21.100,00**	
Sada 4 stavitelných nohou pro Air-O-Steam 6&10x1/1GN DxHxV mm 74×74×174 mm Váha kg: 2	**922012** AOSAC04		**2,0** **1.150,00**	
Nerezový rošt GN 1/1 - sada 2 kusů, pro parní konvektomaty DxHxV mm 325×530×12 mm Váha kg: 2 cbm 0.01	**922017** AOSAC09		**2,0** **1.400,00**	

►►

Electrolux, s.r.o. Praha si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění. Edice 02/2009.

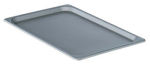
◄◄(příslušenství pro air-o-steam 10xGN2/1)

Popis	Kód / Model	sk. / CZK	
Tukový filtr pro konvektomaty 10xGN 1/1 a GN 2/1 DxHxV mm 620×490×100 mm Váha kg: 4 cbm 0.05	**922178** OAC55	**2,0** **3.460,00**	
Rošt na pečení celých kuřat - sada 2 kusů (GN1/1) - až pro 8 kusů kuřat o normované váze 1.2kg na jeden rošt DxHxV mm 325×530×152 mm Váha kg: 3 cbm 0.03	**922036** 2GR118C	**2,0** **2.320,00**	
Rošt na pečení celých kuřat, GN1/1 - až pro 8 kusů kuřat o normované váze 1.2kg na jeden rošt DxHxV mm 325×530×152 mm Váha kg: 2 cbm 0.03	**922266** 1GR118C	**2,0** **1.160,00**	
Rošt GN 2/1 - 2 kusy, AISI 304 DxHxV mm 530×650×23 mm Váha kg: 6 cbm 0.01	**922175** CAC19	**2,0** **2.060,00**	
Slučovač tahu pro plynové konvektomaty s bojlerovým vyvíjením páry i pro nástřikové s ISG systémem. Průměr výstupní napojovací trubky - 200mm. DxHxV mm 480×284×255 mm Váha kg: 6 cbm 0.03	**922235** FLUECOND	**2,0** **8.950,00**	
Sprcha pro konvektomaty - pro boční montáž ke konvektomatům, vhodná pro všechny typy konvektomatů DxHxV mm 220×220×220 mm Váha kg: 2 cbm 0.01	**922171** OAC71	**2,0** **4.130,00**	
Otevřená podestavba s vedením na GN nádoby, pro konvektomaty Air-O-Steam 10xGN2/1 DxHxV mm 1201×912×803 mm Váha kg: 45 cbm 1.1	**922198** AOSQAC14	**2,0** **17.050,00**	
Skříňová podestavba, pro konvektomaty Air-O-Steam 10xGN2/1 DxHxV mm 1207×995×803 mm Váha kg: 77 cbm 1.31	**922199** AOSQAC15	**2,0** **44.750,00**	
Vedení plechů pro podestavbu 10xGN2/1 - Air-O-Steam DxHxV mm 23×800×478 mm Váha kg: 6 cbm 0.02	**922041** AOSAC17	**2,0** **7.340,00**	

►►

Electrolux, s.r.o. Praha si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění. Edice 02/2009.

◄◄(příslušenství pro air-o-steam 10xGN2/1)

Popis	Kód / Model	sk. / CZK	
Nádoba GN1/1-20mm, nepřilnavý povrch DxHxV mm 530×330×20 mm Váha kg: 1	**922090** UPAN20	**2,0** **2.300,00**	
Nádoba GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch DxHxV mm 530×330×40 mm Váha kg: 1 cbm 0.01	**922091** UPAN40	**2,0** **2.620,00**	
Nádoba GN1/1-65mm, nepřilnavý povrch DxHxV mm 530×330×65 mm Váha kg: 1 cbm 0.01	**922092** UPAN65	**2,0** **2.850,00**	
Grilovací rošt, hliníkový, rozměr GN1/1, pro použití v konvektomatech DxHxV mm 325×530×12 mm Váha kg: 2 cbm 0.01	**922093** OGR11	**2,0** **2.640,00**	
Plech (600x400x38), perforovaný v 5ti řadách (např. pro 5 baget), hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou. DxHxV mm 400×600×38 mm Váha kg: 3 cbm 0.01	**922189** BTL5CBPA	**2,0** **980,00**	
Plech (400x600x20), uzavřený ze všech 4 stran, perforovaný, hliníkový DxHxV mm 400×600×20 mm Váha kg: 2	**922190** BT4EPA	**2,0** **550,00**	
Plech (400x600x20), uzavřený ze všech 4 stran, plný, hliníkový DxHxV mm 400×600×20 mm Váha kg: 2	**922191** BT4ENPA	**2,0** **500,00**	
Tepelné odstínění ovládacího panelu konvektomatů 10xGN2/1 DxHxV mm 70×952×930 mm Váha kg: 9 cbm 0.06	**922252** OVSCRK102	**2,0** **12.680,00**	
DUO KIT - sada pro sestavu konvektomatů air-o-steam. Složení sestavy: 6xGN1/1 (EL) na 10xGN2/1 (EL) DxHxV mm 950×1050×374 mm Váha kg: 56 cbm 0.37	**922221** STKELT12Q	**2,0** **23.560,00**	
DUO KIT - sada pro sestavu konvektomatů air-o-steam. Složení sestavy: 6xGN1/1 (PL) na 10xGN2/1 (PL) DxHxV mm 950×1050×374 mm Váha kg: 56 cbm 0.37	**922222** STKGAS12Q	**2,0** **36.920,00**	
Fritovací koše (sada 2 kusů) pro konvektomaty DxHxV mm 530×325×40 mm Váha kg: 2 cbm 0.02	**922239** OAC100	**2,0** **3.350,00**	
Vyhřívaná podestavba pro konvektomaty Air-O-Steam 10xGN2/1. DxHxV mm 1207×995×803 mm Váha kg: 100 cbm 1.31	**922200** AOSQAC16	**2,0** **88.660,00**	

►►

Electrolux, s.r.o. Praha si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění. Edice 02/2009.

air-o-steam

air-o-steam: 10 GN 2/1

◄◄(příslušenství pro air-o-steam 10xGN2/1)

Popis	Kód Model		sk. CZK	
Banketová klec na talíře pro Air-O-Steam 10XGN2/1 (kapacita 51 talířů) DxHxV mm 620×780×722 mm Váha kg: 30 cbm 0.46	**922052** AOSAC26		**2,0** **30.620,00**	
Systém dvoustupňového otevírání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1) DxHxV mm 15×52×15 mm	**922265** NSDOUBS		**2,0** **570,00**	
Extra filtr elektroniky pro podélné konvektomaty velikost 10xGN2/1. Pro použití konvektomatu v obzvláště znečištěném prostředí např. moukou nebo tuky. DxHxV mm 417×68×15 mm	**922229** AIRF102		**2,0** **1.270,00**	

air-o-steam 20xGN1/1 - verze A - (EL)

- konvektomaty Electrolux air-o-steam® v ovládací úrovni A: konvektomaty s bojlerovým vyvíječem páry, programovatelné.
- AIR-O-CLIMA: měření a regulace skutečné vlhkosti v komoře pomocí LAMBDA Sondy (PATENTOVÁNO) zaručuje konstantní a vždy opakovatelné výsledky pečení bez závislosti na množství pokrmu v komoře a obsahu vody v surovině. Možnost řízení vlhkosti i při horkovzdušném cyklu - tzv. systém zbytkové vlhkosti.
- AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO.
- AIR-O-CLEAN: integrovaný, automatický systém MYTÍ komory, 4 přednastavené mycí programy různé intenzity a 1 poloautomatický cyklus čištění.
- Speciální program LTC - nízkoteplotní pečení s extra nízkými váhovými úbytky (PATENTOVÁNO).
- Plná programovatelnost, komunikace v ČJ - 100 volných programů se 7 fázemi, min. 20 přednastavených receptů.
- Pokrmová sonda se 6ti měřícími body a korekcí proti nesprávnému zasunutí
- Další funkce: automatické zchlazení, automatické předehřívání
- Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy.
- Možnost napojení na počítačový systém HACCP nebo na HACCP tiskárnu.
- Možnost správy knihovny receptů pomocí programu AOS-Manager
- V ceně integrovaná klec s vozíkem

Popis	Kód Model	sk. CZK
Parní konvektomat Air-O-Steam, elektrický, 20xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob, ovládací verze A (Air-O-Clima, Air-O-Clean), v ceně klec s integrovaným zavážecím vozíkem 34.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz DxHxV mm 993×957×1795 mm Váha kg: 309 cbm 2.18 **Příslušenství v ceně:** 922007 Klec s vozíkem pro 20xGN1/1 - rozteč 63mm, pro konvektomaty Air-O-Steam 1 922230 Extra filtr elektroniky pro podélné konvektomaty velikost 20xGN1/1. Pro použití konvektomatu v obzvláště znečištěném prostředí např. moukou nebo tuky. 1 HACCP 3	**267004** AOS201EAA1	**2,0** **397.960,00**
Parní konvektomat Air-O-Steam, elektrický, 16xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob - rozteč 80mm, ovládací verze A (Air-O-Clima, Air-O-Clean), v ceně klec s integrovaným zavážecím vozíkem 34.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz DxHxV mm 993×957×1795 mm Váha kg: 309 cbm 2.18 **Příslušenství v ceně:** 922010 Klec s vozíkem pro Air-O-Steam 20xGN1/1 - rozteč 80mm - snížená kapacita na max. 16xGN1/1-65mm 1 922230 Extra filtr elektroniky pro podélné konvektomaty velikost 20xGN1/1. Pro použití konvektomatu v obzvláště znečištěném prostředí např. moukou nebo tuky. 1 HACCP 3	**267014** AOS201EAH1	**2,0** **397.960,00**

air-o-steam 20xGN1/1 - verze A - (PL)

- konvektomaty Electrolux air-o-steam® v ovládací úrovni A: konvektomaty s bojlerovým vyvíječem páry, programovatelné.
- AIR-O-CLIMA: měření a regulace skutečné vlhkosti v komoře pomocí LAMBDA Sondy (PATENTOVÁNO) zaručuje konstantní a vždy opakovatelné výsledky pečení bez závislosti na množství pokrmu v komoře a obsahu vody v surovině. Možnost řízení vlhkosti i při horkovzdušném cyklu - tzv. systém zbytkové vlhkosti.
- AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO.
- AIR-O-CLEAN: integrovaný, automatický systém MYTÍ komory, 4 přednastavené mycí programy různé intenzity a 1 poloautomatický cyklus čištění.
- Speciální program LTC - nízkoteplotní pečení s extra nízkými váhovými úbytky (PATENTOVÁNO).
- Plná programovatelnost, komunikace v ČJ - 100 volných programů se 7 fázemi, min. 20 přednastavených receptů.
- Pokrmová sonda se 6ti měřícími body a korekcí proti nesprávnému zasunutí
- Další funkce: automatické zchlazení, automatické předehřívání
- Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy.
- Možnost napojení na počítačový systém HACCP nebo na HACCP tiskárnu.
- Možnost správy knihovny receptů pomocí programu AOS-Manager
- Plynové hořáky s extra nízkou emisí spalin (PATENTOVÁNO, certifikace GasTec France).
- V ceně integrovaná klec s vozíkem

Popis	Kód / Model	sk. / CZK
Parní konvektomat Air-O-Steam, plynový, 20xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob, rozteč plechů - 65mm, verze A - programovatelná (Air-O-Clima, Air-O-Clean), v ceně klec s integrovaným zavážecím vozíkem 58.0 kW pl. 0.5 kW el. 230V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 993×957×1795 mm Váha kg: 337 cbm 2.18 **Příslušenství v ceně:** 922007 Klec s vozíkem pro 20xGN1/1 - rozteč 63mm, pro konvektomaty Air-O-Steam 1 922230 Extra filtr elektroniky pro podélné konvektomaty velikost 20xGN1/1. Pro použití konvektomatu v obzvláště znečištěném prostředí např. moukou nebo tuky. 1	**267504** AOS201GAG1	**2,0** **469.900,00**

air-o-steam 20xGN1/1 - verze B - (EL)

- Konvektomaty Electrolux air-o-steam® v ovládací úrovni B: konvektomaty s bojlerovým vyvíječem páry a možností pečení ve 2 fázích s odděleným nastavením.
- Měření a regulace vlhkosti pomocí technologie By-Pass, která zároveň přispívá ke snížení spotřeby vody a energie. (PATENTOVÁNO)
- AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO.
- Varné režimy: pára (100°C), nízkoteplotní regulovaná pára (25-99°C), superpřehřátá pára (101-130°C), horký vzduch (25-300°C), kombinovaný režim (25-250°C), banketová regenerace, Eco-Delta pečení
- Další funkce: poloviční výkon, poloviční otáčky ventilátoru, pulsní otáčky (udržovací program Hold), automatické zchlazení, automatické předehřívání, poloautomatický cyklus čištění, funkce okamžitého zvýšení vlhkosti pomocí jednoho tlačítka.
- Současné zobrazení nastavených a aktuálních hodnot teploty a času. Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy. Halogenové osvětlení komory. Možnost napojení na počítačový systém HACCP nebo na HACCP tiskárnu.

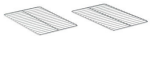
Popis	Kód / Model	sk. / CZK
Parní konvektomat Air-O-Steam, elektrický, 20xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob, ovládací verze B (2 stupňové vaření), v ceně klec s integrovaným zavážecím vozíkem 34.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz DxHxV mm 993×957×1795 mm Váha kg: 309 cbm 2.18 **Příslušenství v ceně:** 922007 Klec s vozíkem pro 20xGN1/1 - rozteč 63mm, pro konvektomaty Air-O-Steam 1 922230 Extra filtr elektroniky pro podélné konvektomaty velikost 20xGN1/1. Pro použití konvektomatu v obzvláště znečištěném prostředí např. moukou nebo tuky. 1 HACCP 3	**268004** AOS201EBA1	**2,0** **343.000,00**
Parní konvektomat Air-O-Steam, elektrický, 16xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob - rozteč 80mm, ovládací verze B (2 stupňové vaření), v ceně klec s integrovaným zavážecím vozíkem 34.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz DxHxV mm 993×957×1795 mm Váha kg: 309 cbm 2.18 **Příslušenství v ceně:** 922010 Klec s vozíkem pro Air-O-Steam 20xGN1/1 - rozteč 80mm - snížená kapacita na max. 16xGN1/1-65mm 1 922230 Extra filtr elektroniky pro podélné konvektomaty velikost 20xGN1/1. Pro použití konvektomatu v obzvláště znečištěném prostředí např. moukou nebo tuky. 1 HACCP 3	**268014** AOS201EBH1	**2,0** **343.000,00**

air-o-steam 20xGN1/1 - verze B - (PL)

- Konvektomaty Electrolux air-o-steam® v ovládací úrovni B: konvektomaty s bojlerovým vyvíječem páry a možností pečení ve 2 fázích s odděleným nastavením.
- Měření a regulace vlhkosti pomocí technologie By-Pass, která zároveň přispívá ke snížení spotřeby vody a energie. (PATENTOVÁNO)
- AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO.
- Varné režimy: pára (100°C), nízkoteplotní regulovaná pára (25-99°C), superpřehřátá pára (101-130°C), horký vzduch (25-300°C), kombinovaný režim (25-250°C), banketová regenerace, Eco-Delta pečení
- Další funkce: poloviční výkon, poloviční otáčky ventilátoru, pulsní otáčky (udržovací program Hold), automatické zchlazení, automatické předehřívání, poloautomatický cyklus čištění, funkce okamžitého zvýšení vlhkosti pomocí jednoho tlačítka.
- Současné zobrazení nastavených a aktuálních hodnot teploty a času. Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy. Halogenové osvětlení komory. Možnost napojení na počítačový systém HACCP nebo na HACCP tiskárnu.
- Plynové hořáky s extra nízkou emisí spalin (PATENTOVÁNO, certifikace GasTec France).

Popis	Kód / Model	sk. / CZK
Parní konvektomat Air-O-Steam, plynový, 20xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob, rozteč plechů - 65mm, verze B (2 stupňové vaření). V ceně zavážecí klec s integrovaným vozíkem. 58.0 kW pl. 0.5 kW el. 230V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 993×957×1795 mm Váha kg: 337 cbm 2.18 **Příslušenství v ceně:** 922007 Klec s vozíkem pro 20xGN1/1 - rozteč 63mm, pro konvektomaty Air-O-Steam 1 922230 Extra filtr elektroniky pro podélné konvektomaty velikost 20xGN1/1. Pro použití konvektomatu v obzvláště znečištěném prostředí např. moukou nebo tuky. 1	**268504** AOS201GBG1	**2,0** **413.900,00**

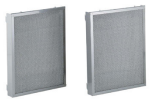
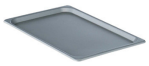
příslušenství pro air-o-steam 20xGN1/1

Popis	Kód / Model	sk. / CZK	
Klec s vozíkem pro 20xGN1/1 - rozteč 63mm, pro konvektomaty Air-O-Steam DxHxV mm 510×839×1700 mm Váha kg: 56 cbm 0.95	**922007** CCAC04	**2,0** **40.450,00**	
Klec s vozíkem pro Air-O-Steam 20xGN1/1 - rozteč 80mm - snížená kapacita na max. 16xGN1/1-65mm DxHxV mm 510×839×1700 mm Váha kg: 54 cbm 0.95	**922010** CCAC07	**2,0** **40.450,00**	
Zavážecí vozík s banketovou klecí na talíře pro Air-O-Steam 20XGN1/1 (kapacita 60 talířů) DxHxV mm 510×841×1700 mm Váha kg: 56 cbm 0.95	**922016** CCAC10	**2,0** **52.970,00**	
Termoizolační plášť pro klec Air-O-Steam 20xGN1/1 DxHxV mm 388×648×1410 mm Váha kg: 7 cbm 0.02	**922014** AOSAC06	**2,0** **24.920,00**	
Záveží vozík s klecí pro Air-O-Steam 20x1/1 uzpůsobený pro pekařské plechy 40x60cm DxHxV mm 510×839×1700 mm Váha kg: 54 cbm 0.95	**922068** AOSAC38	**2,0** **69.490,00**	
Banketová klec s vozíkem pro Air-O-Steam 20x1/1 - kapacita 45 talířů, rozteč 85mm DxHxV mm 510×841×1700 mm Váha kg: 56 cbm 0.95	**922072** AOSAC34	**2,0** **49.050,00**	
Výplň dveří pro použití při předehřívání a mytí bez zaveženého vozíku. Pro air-o-steam® 20x1/1 DxHxV mm 522×170×227 mm Váha kg: 2 cbm 0.03	**922094** AOSAC57	**2,0** **3.170,00**	
Nerezový rošt GN 1/1 - sada 2 kusů, pro parní konvektomaty DxHxV mm 325×530×12 mm Váha kg: 2 cbm 0.01	**922017** AOSAC09	**2,0** **1.400,00**	

►►

Electrolux, s.r.o. Praha si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění. Edice 02/2009.

◄◄(příslušenství pro air-o-steam 20xGN1/1)

Popis	Kód / Model		sk. / CZK	
Tukový filtr pro konvektomaty 20xGN 1/1 a GN 2/1 - sada 2 kusů DxHxV mm 610×490×100 mm Váha kg: 5 cbm 0.03	**922179** OAC56		**2,0** **6.420,00**	
Sprcha pro konvektomaty - pro boční montáž ke konvektomatům, vhodná pro všechny typy konvektomatů DxHxV mm 220×220×220 mm Váha kg: 2 cbm 0.01	**922171** OAC71		**2,0** **4.130,00**	
Rošt na pečení celých kuřat - sada 2 kusů (GN1/1) - až pro 8 kusů kuřat o normované váze 1.2kg na jeden rošt DxHxV mm 325×530×152 mm Váha kg: 3 cbm 0.03	**922036** 2GR118C		**2,0** **2.320,00**	
Rošt na pečení celých kuřat, GN1/1 - až pro 8 kusů kuřat o normované váze 1.2kg na jeden rošt DxHxV mm 325×530×152 mm Váha kg: 2 cbm 0.03	**922266** 1GR118C		**2,0** **1.160,00**	
Slučovač tahu pro plynové konvektomaty s bojlerovým vyvíjením páry i pro nástřikové s ISG systémem. Průměr výstupní napojovací trubky - 200mm. DxHxV mm 480×284×255 mm Váha kg: 6 cbm 0.03	**922235** FLUECOND		**2,0** **8.950,00**	
Nádoba GN1/1-20mm, nepřilnavý povrch DxHxV mm 530×330×20 mm Váha kg: 1	**922090** UPAN20		**2,0** **2.300,00**	
Nádoba GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch DxHxV mm 530×330×40 mm Váha kg: 1 cbm 0.01	**922091** UPAN40		**2,0** **2.620,00**	
Nádoba GN1/1-65mm, nepřilnavý povrch DxHxV mm 530×330×65 mm Váha kg: 1 cbm 0.01	**922092** UPAN65		**2,0** **2.850,00**	
Grilovací rošt, hliníkový, rozměr GN1/1, pro použití v konvektomatech DxHxV mm 325×530×12 mm Váha kg: 2 cbm 0.01	**922093** OGR11		**2,0** **2.640,00**	
Plech (600x400x38), perforovaný v 5ti řadách (např. pro 5 baget), hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou. DxHxV mm 400×600×38 mm Váha kg: 3 cbm 0.01	**922189** BTL5CBPA		**2,0** **980,00**	

►►

Electrolux, s.r.o. Praha si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění. Edice 02/2009.

◄◄(příslušenství pro air-o-steam 20xGN1/1)

Popis	Kód / Model		sk. / CZK	
Plech (400x600x20), uzavřený ze všech 4 stran, perforovaný, hliníkový DxHxV mm 400×600×20 mm Váha kg: 2	**922190** BT4EPA		**2,0** **550,00**	
Plech (400x600x20), uzavřený ze všech 4 stran, plný, hliníkový DxHxV mm 400×600×20 mm Váha kg: 2	**922191** BT4ENPA		**2,0** **500,00**	
Grilovací tál, GN1/1 - pro použití v konvektomatech. Oboustranné použití: vroubkovaná a hladká strana. Nepřilnavý povrch ze speciálního materiálu, který umožňuje i krájení přímo na plechu. Materiál chráněn patentem. DxHxV mm 325×530×5 mm Váha kg: 2 cbm 0.01	**922215** FRYGRID11		**2,0** **2.320,00**	
Fritovací koše (sada 2 kusů) pro konvektomaty DxHxV mm 530×325×40 mm Váha kg: 2 cbm 0.02	**922239** OAC100		**2,0** **3.350,00**	
Tepelné odstínění ovládacího panelu konvektomatů 20xGN1/1 DxHxV mm 70×802×1586 mm Váha kg: 13 cbm 0.09	**922243** OVSCRK201		**2,0** **16.870,00**	
Extra filtr elektroniky pro podélné konvektomaty velikost 20xGN1/1. Pro použití konvektomatu v obzvláště znečištěném prostředí např. moukou nebo tuky. DxHxV mm 300×68×15 mm	**922230** AIRF201		**2,0** **1.160,00**	

air-o-steam 20xGN2/1 - verze A - (EL)

- konvektomaty Electrolux air-o-steam® v ovládací úrovni A: konvektomaty s bojlerovým vyvíječem páry, programovatelné.
- AIR-O-CLIMA: měření a regulace skutečné vlhkosti v komoře pomocí LAMBDA Sondy (PATENTOVÁNO) zaručuje konstantní a vždy opakovatelné výsledky pečení bez závislosti na množství pokrmu v komoře a obsahu vody v surovině. Možnost řízení vlhkosti i při horkovzdušném cyklu - tzv. systém zbytkové vlhkosti.
- AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO.
- AIR-O-CLEAN: integrovaný, automatický systém MYTÍ komory, 4 přednastavené mycí programy různé intenzity a 1 poloautomatický cyklus čištění.
- Speciální program LTC - nízkoteplotní pečení s extra nízkými váhovými úbytky (PATENTOVÁNO).
- Plná programovatelnost, komunikace v ČJ - 100 volných programů se 7 fázemi, min. 20 přednastavených receptů.
- Pokrmová sonda se 6ti měřícími body a korekcí proti nesprávnému zasunutí
- Další funkce: automatické zchlazení, automatické předehřívání
- Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy.
- Možnost napojení na počítačový systém HACCP nebo na HACCP tiskárnu.
- Možnost správy knihovny receptů pomocí programu AOS-Manager
- V ceně integrovaná klec s vozíkem

Popis	Kód / Model	sk. / CZK
Parní konvektomat Air-O-Steam, elektrický, 20xGN2/1 s podélným ukládáním GN nádob, ovládací verze A (Air-O-Clima, Air-O-Clean), v ceně klec s integrovaným zavážecím vozíkem 50.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz DxHxV mm 1243×1107×1795 mm Váha kg: 405 cbm 3.1 **Příslušenství v ceně:** 922044 Klec s vozíkem pro 20xGN2/1 - rozteč 65mm, pro konvektomaty Air-O-Steam (1 kus v ceně konvektomatu) 1 922231 Extra filtr elektroniky pro podélné konvektomaty velikost 20xGN2/1. Pro použití konvektomatu v obzvláště znečištěném prostředí např. moukou nebo tuky. 1 HACCP 3	**267005** AOS202EAA1	**2,0** **499.900,00**

air-o-steam 20xGN2/1 - verze A - (PL)

- konvektomaty Electrolux air-o-steam® v ovládací úrovni A: konvektomaty s bojlerovým vyvíječem páry, programovatelné.
- AIR-O-CLIMA: měření a regulace skutečné vlhkosti v komoře pomocí LAMBDA Sondy (PATENTOVÁNO) zaručuje konstantní a vždy opakovatelné výsledky pečení bez závislosti na množství pokrmu v komoře a obsahu vody v surovině. Možnost řízení vlhkosti i při horkovzdušném cyklu - tzv. systém zbytkové vlhkosti.
- AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO.
- AIR-O-CLEAN: integrovaný, automatický systém MYTÍ komory, 4 přednastavené mycí programy různé intenzity a 1 poloautomatický cyklus čištění.
- Speciální program LTC - nízkoteplotní pečení s extra nízkými váhovými úbytky (PATENTOVÁNO).
- Plná programovatelnost, komunikace v ČJ - 100 volných programů se 7 fázemi, min. 20 přednastavených receptů.
- Pokrmová sonda se 6ti měřícími body a korekcí proti nesprávnému zasunutí
- Další funkce: automatické zchlazení, automatické předehřívání
- Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy.
- Možnost napojení na počítačový systém HACCP nebo na HACCP tiskárnu.
- Možnost správy knihovny receptů pomocí programu AOS-Manager
- Plynové hořáky s extra nízkou emisí spalin (PATENTOVÁNO, certifikace GasTec France).
- V ceně integrovaná klec s vozíkem

Popis	Kód / Model	sk. / CZK
Parní konvektomat Air-O-Steam, plynový, 20xGN2/1 s podélným ukládáním GN nádob, rozteč plechů - 65mm, verze A - programovatelná (Air-O-Clima, Air-O-Clean), v ceně klec s integrovaným zavážecím vozíkem, 95.0 kW pl. 2.0 kW el. 230V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 1243×1107×1795 mm Váha kg: 444 cbm 3.1 **Příslušenství v ceně:** 922044 Klec s vozíkem pro 20xGN2/1 - rozteč 65mm, pro konvektomaty Air-O-Steam (1 kus v ceně konvektomatu) 1 922231 Extra filtr elektroniky pro podélné konvektomaty velikost 20xGN2/1. Pro použití konvektomatu v obzvláště znečištěném prostředí např. moukou nebo tuky. 1	**267505** AOS202GAG1	**2,0** **618.460,00**

air-o-steam 20xGN2/1 - verze B - (EL)

- Konvektomaty Electrolux air-o-steam® v ovládací úrovni B: konvektomaty s bojlerovým vyvíječem páry a možností pečení ve 2 fázích s odděleným nastavením.
- Měření a regulace vlhkosti pomocí technologie By-Pass, která zároveň přispívá ke snížení spotřeby vody a energie. (PATENTOVÁNO)
- AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO.
- Varné režimy: pára (100°C), nízkoteplotní regulovaná pára (25-99°C), superpřehřátá pára (101-130°C), horký vzduch (25-300°C), kombinovaný režim (25-250°C), banketová regenerace, Eco-Delta pečení
- Další funkce: poloviční výkon, poloviční otáčky ventilátoru, pulsní otáčky (udržovací program Hold), automatické zchlazení, automatické předehřívání, poloautomatický cyklus čištění, funkce okamžitého zvýšení vlhkosti pomocí jednoho tlačítka.
- Současné zobrazení nastavených a aktuálních hodnot teploty a času. Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy. Halogenové osvětlení komory. Možnost napojení na počítačový systém HACCP nebo na HACCP tiskárnu.

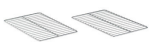
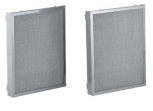
Popis	Kód / Model	sk. / CZK
Parní konvektomat Air-O-Steam, elektrický, 20xGN2/1 s podélným ukládáním GN nádob, ovládací verze B (2 stupňové vaření), v ceně klec s integrovaným zavážecím vozíkem 50.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz DxHxV mm 1243×1107×1795 mm Váha kg: 405 cbm 3.1 **Příslušenství v ceně:** 922044 Klec s vozíkem pro 20xGN2/1 - rozteč 65mm, pro konvektomaty Air-O-Steam (1 kus v ceně konvektomatu) 1 922231 Extra filtr elektroniky pro podélné konvektomaty velikost 20xGN2/1. Pro použití konvektomatu v obzvláště znečištěném prostředí např. moukou nebo tuky. 1 HACCP 3	**268005** AOS202EBA1	**2,0** **445.210,00**

air-o-steam 20xGN2/1 - verze B - (PL)

- Konvektomaty Electrolux air-o-steam® v ovládací úrovni B: konvektomaty s bojlerovým vyvíječem páry a možností pečení ve 2 fázích s odděleným nastavením.
- Měření a regulace vlhkosti pomocí technologie By-Pass, která zároveň přispívá ke snížení spotřeby vody a energie. (PATENTOVÁNO)
- AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO.
- Varné režimy: pára (100°C), nízkoteplotní regulovaná pára (25-99°C), superpřehřátá pára (101-130°C), horký vzduch (25-300°C), kombinovaný režim (25-250°C), banketová regenerace, Eco-Delta pečení
- Další funkce: poloviční výkon, poloviční otáčky ventilátoru, pulsní otáčky (udržovací program Hold), automatické zchlazení, automatické předehřívání, poloautomatický cyklus čištění, funkce okamžitého zvýšení vlhkosti pomocí jednoho tlačítka.
- Současné zobrazení nastavených a aktuálních hodnot teploty a času. Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy. Halogenové osvětlení komory. Možnost napojení na počítačový systém HACCP nebo na HACCP tiskárnu.
- Plynové hořáky s extra nízkou emisí spalin (PATENTOVÁNO, certifikace GasTec France).

Popis	Kód / Model	sk. / CZK
Parní konvektomat Air-O-Steam, plynový, 20xGN2/1 s podélným ukládáním GN nádob, rozteč plechů - 65mm, verze B (2 stupňové vaření). V ceně zavážecí klec s integrovaným vozíkem. 95.0 kW pl. 2.0 kW el. 230V 1N 50/60 Hz DxHxV mm 1243×1107×1795 mm Váha kg: 444 cbm 3.1 **Příslušenství v ceně:** 922044 Klec s vozíkem pro 20xGN2/1 - rozteč 65mm, pro konvektomaty Air-O-Steam (1 kus v ceně konvektomatu) 1 922231 Extra filtr elektroniky pro podélné konvektomaty velikost 20xGN2/1. Pro použití konvektomatu v obzvláště znečištěném prostředí např. moukou nebo tuky. 1	**268505** AOS202GBG1	**2,0** **553.360,00**

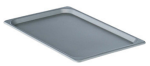
příslušenství pro air-o-steam 20xGN2/1

Popis	Kód / Model		sk. / CZK	
Klec s vozíkem pro 20xGN2/1 - rozteč 65mm, pro konvektomaty Air-O-Steam (1 kus v ceně konvektomatu) DxHxV mm 692×987×1700 mm Váha kg: 77 cbm 1.48	**922044** AOSAC20		**2,0** **52.910,00**	
Klec s vozíkem pro Air-O-Steam 20xGN2/1 - rozteč 80mm - snížená kapacita na max. 14xGN2/1-65mm DxHxV mm 692×987×1700 mm Váha kg: 75 cbm 1.48	**922046** AOSAC22		**2,0** **52.910,00**	
Zavážecí vozík s banketovou klecí na talíře pro Air-O-Steam 20XGN2/1 (kapacita 104 talířů) DxHxV mm 692×987×1700 mm Váha kg: 97 cbm 1.48	**922055** AOSAC28		**2,0** **65.340,00**	
Termoizolační plášť pro klec Air-O-Steam 20xGN2/1 DxHxV mm 3725×3650×10 mm Váha kg: 12 cbm 0.06	**922049** AOSAC25		**2,0** **28.160,00**	
Záveží vozík s klecí pro Air-O-Steam 20x2/1 uzpůsobený pro pekařské plechy 40x60cm DxHxV mm 692×987×1700 mm Váha kg: 75 cbm 1.48	**922069** AOSAC39		**2,0** **96.130,00**	
Výplň dveří pro použití při předehřívání a mytí bez zaveženého vozíku. Pro air-o-steam® 20x2/1 DxHxV mm 702×170×227 mm Váha kg: 2 cbm 0.03	**922095** AOSAC58		**2,0** **3.850,00**	
Nerezový rošt GN 1/1 - sada 2 kusů, pro parní konvektomaty DxHxV mm 325×530×12 mm Váha kg: 2 cbm 0.01	**922017** AOSAC09		**2,0** **1.400,00**	
Tukový filtr pro konvektomaty 20xGN 1/1 a GN 2/1 - sada 2 kusů DxHxV mm 610×490×100 mm Váha kg: 5 cbm 0.03	**922179** OAC56		**2,0** **6.420,00**	

►►

Electrolux, s.r.o. Praha si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění. Edice 02/2009.

◄◄(příslušenství pro air-o-steam 20xGN2/1)

Popis	Kód / Model	sk. / CZK	
Sprcha pro konvektomaty - pro boční montáž ke konvektomatům, vhodná pro všechny typy konvektomatů DxHxV mm 220×220×220 mm Váha kg: 2 cbm 0.01	**922171** OAC71	**2,0** **4.130,00**	
Rošt na pečení celých kuřat - sada 2 kusů (GN1/1) - až pro 8 kusů kuřat o normované váze 1.2kg na jeden rošt DxHxV mm 325×530×152 mm Váha kg: 3 cbm 0.03	**922036** 2GR118C	**2,0** **2.320,00**	
Rošt na pečení celých kuřat, GN1/1 - až pro 8 kusů kuřat o normované váze 1.2kg na jeden rošt DxHxV mm 325×530×152 mm Váha kg: 2 cbm 0.03	**922266** 1GR118C	**2,0** **1.160,00**	
Slučovač tahu pro plynové konvektomaty s bojlerovým vyvíjením páry i pro nástřikové s ISG systémem. Průměr výstupní napojovací trubky - 200mm. DxHxV mm 480×284×255 mm Váha kg: 6 cbm 0.03	**922235** FLUECOND	**2,0** **8.950,00**	
Nádoba GN1/1-20mm, nepřilnavý povrch DxHxV mm 530×330×20 mm Váha kg: 1	**922090** UPAN20	**2,0** **2.300,00**	
Nádoba GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch DxHxV mm 530×330×40 mm Váha kg: 1 cbm 0.01	**922091** UPAN40	**2,0** **2.620,00**	
Nádoba GN1/1-65mm, nepřilnavý povrch DxHxV mm 530×330×65 mm Váha kg: 1 cbm 0.01	**922092** UPAN65	**2,0** **2.850,00**	
Grilovací rošt, hliníkový, rozměr GN1/1, pro použití v konvektomatech DxHxV mm 325×530×12 mm Váha kg: 2 cbm 0.01	**922093** OGR11	**2,0** **2.640,00**	
Plech (600x400x38), perforovaný v 5ti řadách (např. pro 5 baget), hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou. DxHxV mm 400×600×38 mm Váha kg: 3 cbm 0.01	**922189** BTL5CBPA	**2,0** **980,00**	
Plech (400x600x20), uzavřený ze všech 4 stran, perforovaný, hliníkový DxHxV mm 400×600×20 mm Váha kg: 2	**922190** BT4EPA	**2,0** **550,00**	
Plech (400x600x20), uzavřený ze všech 4 stran, plný, hliníkový DxHxV mm 400×600×20 mm Váha kg: 2	**922191** BT4ENPA	**2,0** **500,00**	

►►

Electrolux, s.r.o. Praha si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění. Edice 02/2009.